

Domaine P. Labet Beaune 1er Cru Coucherias rouge 2011



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): François LABET

Millésime: 2011

Appellation: Beaune 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Coucherias

RVF: 16/20

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE LABET
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce **Beaune 1er Cru Coucherias rouge 2011** du **domaine Labet** :

Le Guide des Meilleurs Vins de France 2014 : 16/20. *Les rouges 2011 apparaissent d'un bon niveau, avec du fruit et de la gourmandise. Le 1er Cru Coucherias est tenu par une trame de raisons entiers.*

Présentation de l'appellation Beaune par le BIVB :

Une robe éclatante et vive, lumineuse, écarlate. Cette flamme annonce des arômes de fruits noirs (cassis, mûre), de fruits rouges (cerise, groseille), d'humus et de sous-bois. Truffe, cuir, épices avec l'âge. Jeune, ce vin offre au palais le charme croquant du raisin frais. Ferme, franc, plein de sève, il s'épanouit ensuite, affirmant une structure bien charpentée et parfaitement convaincante.

Conseil du sommelier :

Généreux, les Beaune montrent une grande puissance aromatique et une texture charnue, ce qui les prédestine aux viandes musquées et très fermes, comme le gibier à poils, rôti ou braisé. Pour les fromages, choisissez l'époisses, le soumaintrain, le munster, le maroilles. Température de service : 15 à 16 °C.

Description brève du produit :

L'appellation **Beaune 1er Cru** est moins illustre que sa voisine de Pommard, et pourtant elle abrite de très beaux climats comme le Clos des Mouches ou ce "Aux Coucheries", vinifié au sein même du Château de la Tour, le fameux Clos Vougeot qui appartient à la même (et discrète) famille Labet ! Délicieux millésime idéal à déguster à partir de 2017.